
RESTAURANT
CHASELLAS

*Herzlich willkommen
bei uns im Restaurant Chasellas.*

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Mittag.

Viva & Bun Appetit

*Julia Haak & Marco Kind
mit dem Chasellas Team*

*Suvretta House
Summer Pearls 2023*



RESTAURANT CHASELLAS

APÉRITIFS

Aperol Spritz	20.–
Aperol, Prosecco, Soda	
Hugo	20.–
Holundersirup, Limette Pfefferminze, Prosecco und Soda	
Bellini	22.–
Weisses Pfirsichpüree und Champagner	
Mimosa	22.–
Orangensaft mit Champagner	
Campari Orange	20.–
Campari mit Orangensaft	
Kir	13.–
Crème de Cassis mit Weisswein	
Kir Royal	22.–
Crème de Cassis mit Champagner	

COCKTAILS

Negroni	20.–
Campari, roter Wermut, Gin	
The 6-o'clocker	20.–
Vodka, Martini Dry, Crème de Cassis und Champagner	
Americano	20.–
Campari, roter Wermut, Soda	
Bloody Mary	20.–
Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft	
Dry Martini	20.–
Gin, Dry Wermut	
Vodkatini	20.–
Vodka, Dry Wermut	
Raspberry Smash 	20.–
Suvretta House Lady's Gin, Himbeeren, Limette und Rohrzucker, Soda	
Tequila Sunrise	20.–
Tequila, Orangensaft, Grenadine	

BIER

Palü Bier Amber	33cl	10.50
Calanda Edelbräu	33cl	9.–
Calanda Radler ‚Panaché‘	33cl	9.–
Calanda 0.0 alkoholfrei	33cl	8.–
Heineken	33cl	9.–
Erdinger Weissbier	50cl	12.–
Bellavista Hefe-Weizenbier	33cl	10.50



RESTAURANT CHASELLAS

MINERAL & SOFTGETRÄNKE

<i>Valser mit & ohne</i>	33cl	6.–
<i>Valser mit & ohne</i>	50cl	7.–
<i>Valser mit & ohne</i>	75cl	10.–
<i>Coca-Cola, Coca Cola Zero</i>	33cl	7.–
<i>Almdudler, Elmer Citro</i>	33cl	7.–
<i>Rivella rot oder blau</i>	33cl	7.–
<i>Orangina</i>	25cl	7.–
<i>Fusetea lemon</i>	33cl	7.–
<i>Schweppes</i>		
<i>Bitter Lemon, Ginger Ale</i>	20cl	8.–
<i>Fever-Tree Classic Tonic Water</i>	20cl	8.–
<i>Fever-Tree Ginger Beer</i>	20cl	8.–
<i>San Bitter</i>	10cl	8.–
<i>Apfelsaft</i>	25cl	7.–
<i>Saft vom Fass Möhl alkoholfrei / mit Alkohol</i>	50cl	10.50
<i>Michel Traubensaft rot</i>	20cl	8.–
<i>Michel Tomatensaft</i>	20cl	8.–
<i>Orangensaft frischgepresst</i>	20cl	8.–

HEISSGETRÄNKE

<i>Kaffee Crème</i>	6.–
<i>Espresso</i>	5.–
<i>Doppelter Espresso</i>	8.–
<i>Milchkaffee</i>	6.–
<i>Cappuccino</i>	7.–
<i>Ovomaltine warm oder kalt</i>	7.50
<i>Schokolade warm oder kalt</i>	7.50
<i>Schoggi Mélange</i>	8.50
<i>Milch pasteurisiert</i>	5.–
<i>Orangen-, Apfel- und Rumpunch, alkoholfrei</i>	6.–
<i>Ronnefeldt Tee</i>	
<i>Darjeeling, Earl Grey, Eisenkraut, Fenchel, Grüntee, Hagebutte, Kamille, Mountain Herbs, Pfefferminze, Sweet Ginger</i>	6.–
<i>Skiwasser warm oder kalt</i>	6.–
<i>Zitronenwasser warm oder kalt</i>	5.–
HEISSGETRÄNKE MIT SCHUSS	
<i>Kaffee Chasellas mit Orangenlikör</i>	12.–
<i>Kaffee Baileys</i>	12.–
<i>Kaffee Luz mit Kernobstbrand</i>	12.–
<i>Kaffee Schümli-Pflüml mit Zwetschgenbrand</i>	12.–
<i>Irish Coffee</i>	15.–
<i>Tee mit Rum 2cl</i>	10.–
<i>Skiwasser mit Kirsch</i>	10.–



RESTAURANT CHASELLAS

CHAMPAGNER & PROSECCO

<i>Bollinger Special Cuvée, Brut</i>	10cl	25.–
<i>Bollinger Special Cuvée, Brut</i>	75cl	150.–
<i>Bollinger Rosé, Brut</i>	10cl	30.–
<i>Bollinger Rosé, Brut</i>	75cl	190.–
<i>Prosecco Bisol Crede</i>	10cl	13.–
<i>Prosecco Bisol Crede</i>	75cl	83.–

WEISSWEIN

<i>Chasellas-Tageswein</i>	10cl	12.–
<i>Zizerser Pinot Blanc</i> <i>Weingut Manfred Meier, Zizers</i>	10cl 75cl	14.– 85.–
<i>Zizerser Chardonnay</i> <i>Weingut Manfred Meier, Zizers</i>	10cl 75cl	15.– 94.–
<i>Riesling vom Vulkangestein</i> <i>Weingut Schäfer-Fröhlich, Nahe</i>	10cl 75cl	13.– 78.–
<i>Sancerre</i> <i>Domaine Sarry, Loire</i>	10cl 75cl	13.– 83.–
<i>Grüner Veltliner</i> <i>„Kamptaler Terrassen“</i> <i>Weingut Bründlmayer, Langenlois</i>	10cl 75cl	13.– 78.–

ROSÉWEIN

<i>Zizerser Schiller</i>	10cl	13.–
<i>Weingut Manfred Meier, Zizers</i>	75cl	83.–

ROTWEIN

<i>Chasellas-Tageswein</i>	10cl	12.–
<i>Zizerser Pinot Noir Réserve</i> <i>Weingut Manfred Meier, Zizers</i>	10cl 75cl	23.– 138.–
<i>Pinot Noir</i> <i>Christian Hermann, Fläsch</i>	10cl 75cl	19.– 110.–
<i>Château Peyreau</i> <i>Grand cru classé, St-Emilion</i>	10cl 75cl	14.– 86.–
<i>Bolgheri Rosso</i> <i>Le Macchiole, Toskana</i>	10cl 75cl	16.– 118.–
<i>Malbec „Taymente“</i> <i>Bodegas y Viñedos Huarpe, Mendoza</i>	10cl 75cl	13.– 73.–



RESTAURANT CHASELLAS

DIGESTIF

Sherry Tio Pepe	17%	4cl	14.-
Porto Ruby Niepoort	20%	4cl	12.-
Cognac Rémy Martin VSOP	40%	2cl	12.-
Cognac Rémy Martin XO	40%	2cl	20.-
Armagnac Sempé VSOP	40%	2cl	14.-
Grand Marnier	40%	2cl	14.-
Calvados Vieux Morin	40%	2cl	8.-
Himbeergeist Schladerer	42%	2cl	8.-
Williamine du Valais Morand	43%	2cl	8.-
Apricotine du Valais Morand	43%	2cl	8.-
Vieille Prune Fassbind	41%	2cl	8.-
Kirsch Réserve Dettling	41%	2cl	8.-
Kirsch Willisauer	40%	2cl	8.-
Mirabelle Morand	40%	2cl	8.-
Kernobst Willisauer	40%	2cl	8.-
Birnenbrand Willisauer	40%	2cl	8.-
Pflümlli Willisauer	40%	2cl	8.-

BITTER & LIKÖRE

Aperol	11%	12.-
Appenzeller	30%	12.-
Averna	40%	12.-
Braulio	21%	12.-
Campari	23%	12.-
Cynar	16%	12.-
Fernet Branca	42%	12.-
Pernod	40%	12.-
Ramazotti	30%	12.-
Limoncello	23%	12.-
Bailey's Irish Cream	18%	12.-
Sambuca	40%	12.-
Amaretto Disaronno	40%	12.-
Cointreau	40%	12.-

GIN

Suvretta Lady's or Gentleman's Gin	45	4cl	20.-
Gin Monkey 47	40	4cl	19.-
Breil Pur Gin	45	4cl	20.-
Tanqueray Gin	40	4cl	14.-
Bombay Sapphire Dry Gin	40	4cl	14.-
Beefeater 24	40	4cl	17.-



RESTAURANT CHASELLAS

WODKA

Wyborowa	40	4cl	12.–
Absolut	40	4cl	13.–

RUM

Rum Coruba	40	4cl	13.–
Havana Club Añejo 3 años	40	4cl	13.–
Havana Club Añejo 7 años	40	4cl	17.–

TEQUILA

José Cuervo Tequila	40	4cl	13.–
---------------------	----	-----	------

WHISKY

Ballantine's	40	4cl	14.–
Johnnie Walker Red Label	40	4cl	14.–
Johnnie Walker Black Label	40	4cl	17.–
Whisky J&B	40	4cl	15.–
Tullamore Dew	40	4cl	15.–
Macallan 12 yo	40	4cl	22.–

*Gerne richten wir in unserem Restaurant
Chasellas
auch Ihre private oder geschäftliche Feier
bis zu 45 Personen aus.*

*Ab 10 Personen kreieren wir gerne
ein besonderes Menü für Sie.*

Auf Ihre Kontaktaufnahme freuen wir uns.

*HOTEL SUVRETTA HOUSE
VIA CHASELLAS 1
7500 ST. MORITZ
+41 (0)81 836 36 36
INFO@SUVRETTAHOUSE.CH*

